



Sardellenbrötchen

Das Rezept der "Sardellenbrödchen", ist dem handschriftlichen Kochbuch von Emma Hasselbach aus Falkenstein im Taunus entnommen. Sie begann im Dezember 1916 mit den Eintragungen in dieses schwarz eingebundene Rezeptbuch, mit der goldenen Aufschrift "Kochbuch". Die meisten Rezepte finden sich unter der Rubrik Backwerk, aber einige wenige herzhaftere Speisen, so auch diese Sardellenbrötchen, tauchen darin auf. Die Beschreibung der Zubereitung der Sardellenbrötchen ist nicht sehr genau. Das Rätsel, besonders um die Herstellung der dazugehörigen „Kräutertunke“, wurde jedoch in einem Zufallsfund im "Praktischen Koch-Buch für die Deutschen in Amerika", nach Henriette Davidis, publiziert in Milwaukee im Jahre 1899, gelöst. Essensgeschichte ist immer auch ein Stück Detektivarbeit und zeigt, dass Rezepte nie statisch an einem Ort verankert sind, sondern oftmals weite Reisen zurücklegen

Zutaten:

Für die Brötchen:

1 Kastenweißbrot
1-2 Gläschen Sardellen, eingelegt in Öl
4-5 Eier, für die verlorenen Eier
Butter, bei Bedarf

Für die Sauce:

4 hartgekochte Eier, nur die Dotter
Etwas Estragon, Petersilie und Pimpinelle,
gehackt
125 Milliliter Gemüsebrühe
2 Esslöffel Pflanzenöl
1-2 Esslöffel Weinessig
1 Teelöffel Kapern, gehackt
1 Teelöffel Senf
Pfeffer

1. Etwa zehn, 1 cm dicke Scheiben geschnittenen Kastenweißbrots, in einer Pfanne, bei Bedarf unter Zugabe von etwas Butter, anrösten.
2. Die Brotscheiben mit einem Teil der unten beschriebenen Kräutersauce bestreichen, mit den Sardellen und einer weiteren Brotscheibe belegen.
3. Die Eier in einem Topf mit kochendem Salzwasser und einem Schuss Essig zu verlorenen Eiern kochen.
4. Dazu jeweils ein Ei, nach dem anderen in eine Schöpfkelle aufschlagen und vorsichtig in das kochende Wasser hinein gleiten lassen.
5. Die Eier mit einer Schaumkelle herausnehmen und mittig in eine Schüssel legen.
6. Die Sardellen Sandwiches, auch gerne diagonal halbiert, in der Schüssel um die Eier herum drapieren.
7. Aus den Saucen Zutaten eine sogenannte "Kräutertunke" herstellen.
8. Dazu die Kräuter und die Kapern fein hacken.
9. Pflanzenöl, Essig, Senf und die mit einer Gabel zerdrückten gekochten Eigelbe, gut miteinander verrühren
10. Mit Pfeffer würzen und bei Bedarf, mit der Gemüsebrühe verdünnt, über die heißen verlorenen Eier gießen.